

#40 Disco Ulysses (Szkockie 70)

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **20**
- SRM **12.6**
- Styl **Scottish Export 80/-**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadź używając **-2.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 2.3 kg (86.8%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Crystal | 0.3 kg (11.3%) | 80 % | 160 |
| Ziarno | Red Crystal | 0.05 kg (1.9%) | 80 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Target | 10 g | 60 min | 9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM12 W szkocką kratę | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |